

Kruche ciasto z borówkową pianką i owocami



czas przygotowania: **90 min**



poziom trudności: **średni**



Klasyczne kruche ciasto w nowej, owocowej odsłonie. Budyń borówkowy Gellwe wykorzystany w lekkiej piance nadaje jej delikatny smak, piękny kolor i puszystą konsystencję. Całość dopełniają świeże borówki i maliny oraz chrupiąca warstwa kruchego ciasta.

Składniki

KRUCHE CIASTO:

- Mąka pszenna – 400 g
- Zimne masło – 250 g
- Proszek do pieczenia Gellwe – 2 płaskie łyżeczki
- Cukier puder – 3 łyżki
- Żółtka – 5 szt.
- Zimna woda – 1–2 łyżki, opcjonalnie

BORÓWKOWA PIANKA:

- Białka – 5 szt.
- Cukier puder – 1 szklanka
- Budyń borówkowy Gellwe – 2 opakowania
- Olej rzepakowy – 1/2 szklanki

DODATKOWO:

- Borówki i maliny – 300–400 g
- Sól – szczypta

Sposób przygotowania

- 1** Mąkę, zimne masło, proszek do pieczenia, cukier puder i żółtka szybko zagnieć lub zmiksuj w malakserze. Jeśli ciasto będzie zbyt suche, dodaj 1–2 łyżki zimnej wody.
- 2** Podziel ciasto na dwie części w proporcji około 60/40. Każdą owiń folią i włóż do zamrażarki na około 30 minut.
- 3** Formę o wymiarach 34 × 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Większą część schłodzonego ciasta zetrzyj na tarce bezpośrednio na dno formy i delikatnie wyrównaj. Piecz przez około 20 minut w temperaturze 190°C. Po upieczeniu pozostaw do wystudzenia.
- 4** Białka ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę. Stopniowo dodawaj cukier puder, cały czas miksując. Ubijaj jeszcze przez około 5 minut. Następnie dodaj budyń borówkowy Gellwe i krótko zmiksuj do połączenia składników. Na koniec cienką strzyką wlewaj olej, cały czas miksując.
- 5** Borówkową piankę wyłóż na wystudzony spód. Rozłóż borówki i maliny, delikatnie wciskając je w piankę. Na wierzch zetrzyj pozostałą część schłodzonego ciasta.



Ciasto piecz przez około 40 minut w temperaturze 190°C. Po upieczeniu pozostaw do wystudzenia przed krojeniem.



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Kruche ciasto z borówkową pianką i owocami



Budyń borówkowy

Budyń o smaku borówkowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g